

---

## MENÚ DE PASOS

---

### APERITIVO/APPETIZER

Papel de arroz entrerriano con boquerones marplatenses y caviar de trucha salmonada  
*Rice paper from Entre Ríos Prov. with Mar del Plata anchovies and salmon trout caviar*

***Pera Grau - Vino Especial Generoso (Bodega Catena Zapata)***

### ENTRADAS/ENTRÉE

Alfajor de langostinos de Puerto Madryn (*Prov. de Chubut*) con ensalada de judías, repollitos de Bruselas, arvejas y emulsión de naranja

*Prawn "alfajor" from Puerto Madryn (Prov. de Chubut)  
with bean salad, brussels sprouts, peas and orange emulsion*

Chipirones marplatenses crocantes con gazpacho verde y esferas de pomelo rosado

*Crispy squid from Mar del Plata (Buenos Aires, Prov.)  
with Green gazpacho and pink grapefruit spheres*

***Crux Gewürztraminer (El Cepillo - Valle de Uco, Prov. de Mendoza)***

### PRINCIPALES/MAIN COURSE

Cuerdas de guitarra al huevo con azafrán de Uspallata (*Prov. de Mendoza*), tataki de atún rojo aleta amarilla del Ecuador, virutas de zucchinis amarillos y aros de chipirones malvinenses

*Guitar strings with saffron from Uspallata (Mendoza, Prov.), yellow fin tuna tataki from Ecuador, shavings of yellow zucchini and squid rings*

***45 Rugientes Orgánico 2019 (Prov. De Chubut)***

Cochinillo de Ranchos (*Prov. de Buenos Aires*) al nuevo estilo de Segovia con chimichurri y puré de boniato

*Sucking pig from Ranchos (Buenos Aires, Prov.) to the new Segovia style with chimichurri and sweet potato purée*

***Alpataco Merlot 2022 San Patricio del Chañar (Prov. de Neuquén)***

### POSTRE/DESSERT

Naranja en flor  
*Orange blossom*

***Salentein Late Harvest Sauvignon Blanc***